

和朝食

A. 削節本舗 伊勢和



鰹出汁がきいた具たくさん健康豚汁
削り鰹節をまぶし
鰹出汁で食べる卵かけご飯
付き出し（ご飯に合うおかず3種）
お漬物

8:00/9:00/10:00

B. 嬉野とうふのせ



出来立て寄せ豆腐
鮭のムニエル
嬉野豆腐とすき焼き小鉢
季節の総菜3種
嬉野大豆のお味噌汁
ご飯とお漬物

7:30/8:30/9:30

C. 笠庵 賛否両論

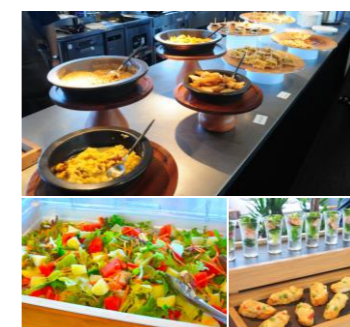


鯛茶漬けご膳
具材7種盛り合わせ
伊勢真鯛のごまだれ和え
鮭の西京焼き
ご飯
香の物
お出汁

7:30/8:45

ビュッフェ

D. ヴィソンビュッフェ



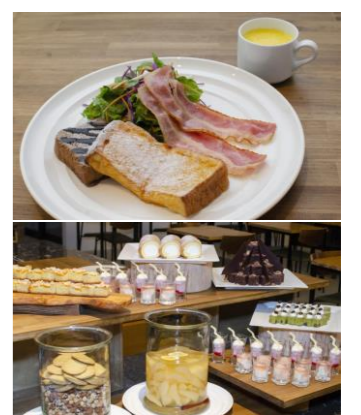
冷製野菜	9品
温製	8品
パン・スープ	5品
デザート	7品
ドリンク	5品
和食	5品

+2,000円でのご用意となります

7:30/8:30/9:30

スイーツビュッフェ

E. コンフィチュールH



辻口博啓パティシエの人気店
フレンチトースト(メープル)
季節のフレンチトースト
ベーコン
サラダ
ケーキビュッフェ 10品
ドリンク 9品

8:30/9:30

洋朝食

F. マリアージュドゥ
ファリーヌ



辻口博啓パティシエの人気店

好きなパン 5種類
好きなドリンク

8:00~10:00

G. 猿田彦珈琲



オリジナルトースト
ゆで卵
コーヒー（ホットorアイス）
ギフト：ドリップコーヒー

8:00~10:00

H. カフェトミヤマ



サラダプレート
サンドイッチ
自家製ミニプリン

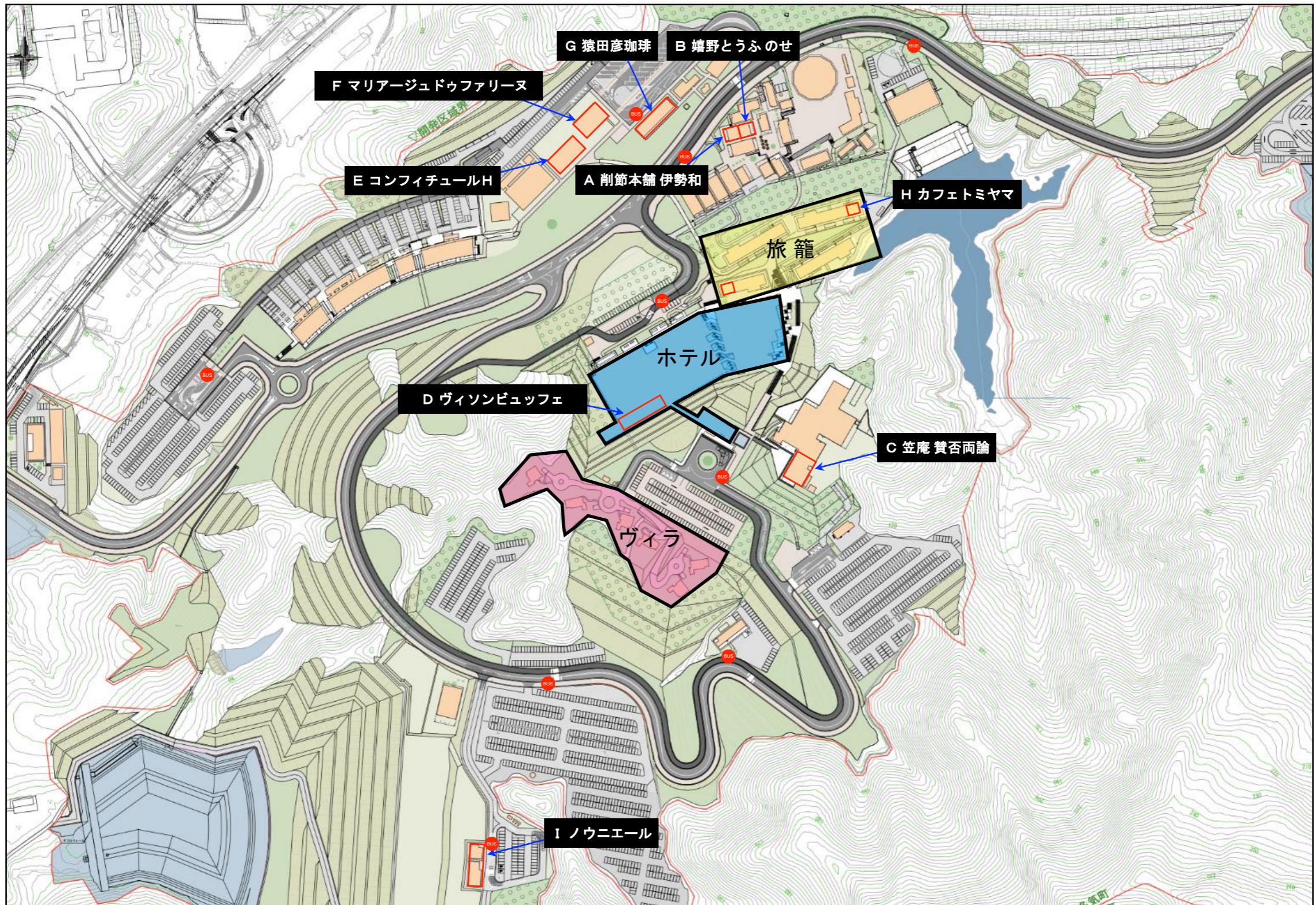
月曜日定休
9:00/10:00

I. ノウニエール



本日の卵料理
農園サラダ
本日のスープ
本日の1品
パン
スムージー

7:30/8:30/9:30





美食の街 サンセバスチャン
日本初の交流レストラン

MENU

- 【冷製前菜】
- ・ミックスサラダ
 - ・ロシア風サラダ
 - ・生ハム
 - ・エスカベッシュ
 - ・ガスパッチョ
 - ・タルタル
 - ・漁師風サラダ
 - ・レバーペースト
 - ・ヒルダ (アンチョビ・オリーブ・青唐辛子の酢漬け)

- 【温製】
- ・トルティーヤ (スペイン風オムレツ)
 - ・コカ (ピッツァ)
 - ・若鶏のビジョン風
 - ・ペンネ (キノコとトマト)
 - ・フライドポテト
 - ・レンズ豆の煮込み
 - ・バスク風スクランブルエッグ
 - ・豚の鉄板焼き (タップナードソース)

- 【パン・スープ】
- ・食べる野菜スープ トマト風味
 - ・クロワッサン
 - ・極薄トースト
 - ・フォカッチャ
 - ・バケット (お好みでベーコン・チーズを挟んでもらう)
 - ・ジャム・バター

- 【デザート系】
- ・シリアル (プレーン・チョコ)
 - ・ドライフルーツ (干しぶどう・イチジク・パイナップル)
 - ・フルーツポンチ (キュウイ・パイナップル・ルビーグレープフルーツ・オレンジ・ナタデココ・白玉)
 - ・ヨーグルト
 - ・コーヒーゼリー
 - ・柑橘系ゼリー
 - ・カステラ

- 【ドリンク】
- ・コーヒー
 - ・紅茶
 - ・オレンジジュース
 - ・ブドウジュース
 - ・水

- 【和食】
- ・お味噌汁
 - ・伊賀のコシヒカリ (ご飯)
 - ・きんぴらゴボウと切干大根と鶏そぼろ
 - ・ゆで卵
 - ・林商店の漬物

1名様プラス2,000円にてご利用頂けます

